Chili Con Carne Gewürzmischung

Zutaten:
8 gehäufte EL Paprikapulver edelsüß
4 gestr. EL Kreuzkümmel
4 gestr. EL Oregano
4 gestr. EL Salz
3 gestr. EL Cayennepfeffer o. Chilipulver
4 gestr. EL gem. bunten Pfeffer
2 gestr. EL Kakaopulver o. Backkakao
1 gestr. EL Pimentpulver
1 gestr. EL Zimtpulver

Zubereitung:
Die Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp:
Kann ruhig beherzt verwendet werden (Maßeinheit: Esslöffel). Am besten gibt man das Gewürz 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit an das Gericht. Aufläufe, Füllungen und Gratins werden gleich zu Anfang damit gewürzt.

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:chili_con_carne

Last update: **25.03.2022 18:16**